

Erdbeer-Fruchtaufstrich à la Willicks

Mit diesem Fruchtaufstrich verschenken Sie Freude!



Zutaten für 6 0,3 l Einmachgläser:

- 1,5 kg frische Erdbeeren
- 500 g 3:1 Gelierzucker
- Saft einer halben Bio-zitrone
- Eine Vanilleschote

Alternativ:

- Vanilleschote
- Dunkle Schokolade (80%)
- Frische Minze, Thymian, Rosmarin
- Grüner Pfeffer

Zubereitung:

- Die Erdbeeren vom Strunk entfernen, waschen und vierteln. Anschließend in einen Topf geben und für rund 15 Minuten unter ständigem Rühren einkochen lassen.
- Zitrone aufschneiden, auspressen und den Saft einer Hälfte während des Einkochens dazugeben. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, Vanillemark rauskratzen und Mark und Schote in den Topf geben.
- Nach 15 Minuten den Gelierzucker nach und nach unterrühren und stets weiterrühren.

- Die gesamte Masse drei-fünf Minuten kochen lassen.
- **Expertinnen-Tipp:** Nach drei Minuten eine Gelierprobe machen. Hierfür einen Tropfen heiße Erdbeermasse auf einen Teller geben. Den Teller senkrecht halten. Stockt die Masse, kann die heiße Marmelade abgefüllt werden.
- Je nach Geschmack etwas dunkle Schokolade oder auch ein paar Minzblätter unterrühren und erneut zwei Minuten aufkochen lassen.
- Vor dem Abfüllen Minzblätter und die Schale der Vanilleschote entfernen. Erdbeeraufstrich anschließend püriert oder mit Stücken in die Gläser füllen.

Hinweis: Zwei cm bis zum Rand der Gläser lassen und das Glas für maximal fünf Minuten auf den Kopf stellen, um ein Vakuum im Glas zu schaffen.